



Appellation : IGP Côtes de Gascogne

Origine : France

Cépage(s) : 100% Colombard

Millésime : 2022

Bouteille : Bordelaise évolution

PRÉSENTATION

La série L'ESPARCETTE offre une palette d'arômes et d'expressions très variés, liés à la nature même du terroir dont il est issu.

La présentation est soignée, étiquette en relief, bouteille bordelaise évolution, fermeture à vis ou bouchon type nomacorc.

Rapport qualité-prix incroyable !

VINIFICATION :

La conduite de la vigne s'effectue en culture raisonnée, l'effeuillage et une vendange verte sont réalisés ainsi qu'une sélection parcellaire.

Après macération pelliculaire, la vendange est envoyée au pressoir.

Un élevage sur lies en cuve inox, avec remise en suspension régulières des lies.

NOTES DE DEGUSTATION :

Robe : Une robe jaune pâle avec des reflets verts et argentés.

Nez : Nez expressif & frais avec des notes de pamplemousse.

Bouche : Ce colombard est recherché pour son potentiel aromatique, on perçoit des arômes de fruits exotiques et d'agrumes, doté d'une belle fraîcheur, vif, et acidulé dont l'équilibre se fait sur la minéralité.

SUGGESTIONS GOURMANDES :

En apéritif, le colombard se marie avec des huîtres ou des gambas flambées. Les fruits de mer permettent de bien faire ressortir l'intensité du colombard."

Coup de cœur : avec Asperges à la flamande !

